

## *Menüvorschläge für Feste ab 20 Personen*

### *Aperitif zur Begrüßung*

*Riesling Sekt, Prosecco*

*Prosecco mit Johannisbeere, Sansibar Bellini*

*Himbeer Prosecco mit Frucht*

4,00

*Hugo, SPRIZZ, Erdbeer Prosecco, Hedwig*

5,50

### *Kleinigkeit zum Sekt*

*Mini Bläterteigrollen,*

*Frischkäsekräcker Lachs Häppchen,*

*Bruschetta, Elsässer Flute gratiniert*

*Gourmetlöffel*

0,80 - 1,20

### *Suppen*

*Karotten-Ingwer-Suppe*

4,90

*Samtsuppe vom Babykopfsalat*

4,90

*Süßkartoffelsuppe*

4,90

*Kürbissuppe mit Basilikumöl*

4,90

*Feldsalat Cremesuppe*

4,90

*Radiesle Schaumsuppe*

4,90

*Spargelcremesuppe mit Spargelstücke*

4,90

*Schaumsuppe von der Roten Beete*

4,90

*Forellencremesuppe mit Zucchinihops*

5,20

*Lauchcremesuppe mit Croutons*

4,90

*Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln*

4,90

*Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Markklößchen*

4,90

*Kartoffelrahmsuppe mit Pfifferlinge*

5,20

*Champignoncremesuppe mit Kräutersahne*

4,90

*Hummercremesuppe*

5,90

*Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken*

4,90

*Brennesselschaumsuppe*

4,90

## Vorspeisen

<i>Gegrillte Peperoni an warmer Knobcremesauce</i>	5,50
<i>Bruschetta mit Tomaten und Basilikum</i>	6,90
<i>Flammkuchen Bruschetta</i>	6,90
<i>Gegrillte Auberginen, Champignons und Zucchini mit Aioli</i>	6,80
<i>Frische Calamariringe in Chillie-Knobiöl gegrillt</i>	8,90
<i>Gefüllte Champignons mit Schinken-Kräutercreme in Nussbutter</i>	7,90
<i>Gebackene Champignons an verschiedenen Dips</i>	7,90
<i>Lachscarpaccio in Limettenöl mariniert mit Rucola u. Parmesan</i>	8,90
<i>Räucherlachs an knusprigen Röstitalern mit Dill-Senfsauce</i>	8,90
<i>Folienkartoffel mit Rucolacreme mit Lachs oder Flußkrebse</i>	8,80
<i>Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel mit Honig an Feldsalat</i>	8,90
<i>Überbackener Schafskäse mit Zwiebeln und Peperoni</i>	7,90
<i>Knusper Schaf im Sesam-Leinsamenmantel mit Preiselbeeren</i>	7,90
<i>Vitello Tonato Kalbfleischcarpaccio mit Thunfischcreme</i>	9,50
<i>Gegrillte Scampispieße an Asia, Erdnuss oder Aiolisauce</i>	8,90
<i>Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich</i>	8,90
<i>Süßkartoffel Pommes mit Dip</i>	5,50
<i>Baby Kastanienwürste auf caramelisiertem Speck-Sahnekraut</i>	8,90
<i>Baby Hoorische mit Specksauce</i>	5,80
<i>Mini Saumagen auf Speck-Sahnekraut,</i>	8,50
<i>UNSER TIP – DER VORSPEISEN MIX</i>	
<i>Mit 4 Lieblings Vorspeisen zum aus wählen</i>	9,80
<i>Mit 5 Lieblings Vorspeisen zum auswählen</i>	10,90
<i>VITAMINE</i>	
<i>Kleiner Gemischter Salat mit Tomaten und Ei</i>	3,90
<i>Salat vom Büffet große Auswahl mit Knobibrötchen</i>	4,80
<i>Feldsalat mit Speck und Croutons ( nach Saison)</i>	7,50
<i>Feldsalat Spezial mit Himbeer Dressing karamellisierten Kürbis und Sonnenblumenkerne, Granatapfel, Parmesan</i>	8,50

## *Feinschmecker Platte 16,90 – 20,90*

*3 x Fleisch 3 x Beilagen 2 x Saucen 2 x Gemüse zur Wahl*

### *SCHNITZEL*

*Pizza Schnitzel*

*Elsässer Schnitzel*

*Cordon Bleu mal Anders*

*Feinschmeckerschnitzel mit Lauch und Hollandaise überbacken*

*Hochzeitschnitzel mit Champignon und Käse überbacken*

### *LENDCHEN*

*Lendchen im Speckmantel an Dijon Senfsauce*

*Lendchen im Speckmantel an Cognac-Pfeffersauce*

*Gefüllte Lendchen im Speckmantel an Pflaumenrahmsauce*

*Leckerli – Lende auf Spätzle mit Sauce und Käse überbacken*

### *PUTE*

*Putensteak mit Pfirsich und Käse, Currysauce*

*Elsässer Pute in Rieslingscremesauce mit Gemüsestreifen*

### *RUMPSTEAK*

*mit Zwiebeln und Kräuterbutter*

*Rumpsteak mit Kräuter-Käsekruste an weißer Pfeffersauce*

*Rumpsteak mit Cognac Pfeffersauce*

*Rumpsteak mit Dijonsenfsauce*

*Kalbsrückensteak*

*Entenbrust*

*Lammfilet*

*Straußensteak*

*Hirschbraten*

*Hirshgulasch*

*Für Vegetarier – Auberginenschnitzel oder Schafskäse Schnitzel im Sesammantel*

*~~~~~*

*Pommes – Spätzle – Kroketten - Kartoffel Gratin - Rösti - Knödel – Pasta*

*~~~~~*

*Schwarzwurzeln - Speckbohnen – Karotten - Wirsing - Brokkoli - Lauchgemüse*

*~~~~~*

*Rahmsauce - Pfeffersauce - Champignonsauce - Bratensauce – Dijonsenfsauce*

# **Menü's**

## **Pfälzer Menü**

*Grummbiersupp mit Krachelcher*

*\*\*\**

*Schweine Krustenbraten oder Pfälzer Sauerbraten  
mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl  
oder*

*Knuspriger Saumagen mit Sahne Kraut und Püree  
oder*

*Kotelette mit Stampes und Knobi Endiviensalat*

*\*\*\**

*Rostiger Ritter an Vanillesauce*

*22,90*

## **Frühlings Menü**

*Schaumsüppchen von Radieschen*

*\*\*\**

*Knackiger Feldsalat mit Speck Croutons*

*\*\*\**

*Zartes Putensteak mit Spargel und Hollandaise gratiniert  
dazu Babykartoffeln*

*\*\*\**

*Crepe's mit marinierten Erdbeeren an ital. Eis*

*32,90*

## **Das kleine Menü**

*Salatbüffet mit Knobibrötchen*

*\*\*\**

*Lendchen an Pfeffersauce und Rumpsteak an Dijonsensauce  
Kartoffelgratin  
Brokkoli mit Mandeln*

*\*\*\**

*Pfirsiche in warmer Caramelsauce an geröstetem Mandeleis*

*24,90*

## ***Feinschmecker Menü***

*Schaumsuppe vom Feldsalat mit Speckcroutons*

*\*\*\**

*Fettucini mit Scampi an Sauce choron*

*\*\*\**

*Brombeer Sorbet*

*\*\*\**

*Rumpsteak unter Käsekruste und Lendchen in Steinpilzcreme  
an Brokkoli mit Mandeln und Kartoffelbeilage*

*\*\*\**

*Warme Schokotarte mit Mouse au chocolat mit Früchte* 45,90

## ***Das besondere Menü***

*Große Vorspeisenvariation*

*\*\*\**

*Karotten-Ingwer Suppe*

*\*\*\**

*Gegrillter Heilbutt an grünem Spargel Risotto*

*\*\*\**

*Sorbet*

*\*\*\**

*Rosa gebratene Entenbrust an Hagebuttensauce  
Lammfilet mit Käsekräuterkruste an Tymian Knoblauchsauce  
Kartoffelbeilage*

*\*\*\**

*Die 3 Minis*

*Mouse au Chocolate - Panna Cotta - Erdbeer-Cookiebecher* 49,90

## *Süsse Ecke*

<i>Die 3 Minis</i>	<i>Mouse au chocolate, Panna Cotta, Creme Brulee</i>	<i>7,80</i>
<i>Creme Brulee</i>	<i>mit Erdbeeren und ital. Eis</i>	<i>7,50</i>
<i>Kleine Sünde</i>	<i>zwei Gourmet Eis mit Mouse au chocolate</i>	<i>5,90</i>
<i>Überraschungsteller</i>	<i>4 leckere Sorten zur Wahl</i>	<i>8,90</i>
<i>Sorbet</i>	<i>Brombeer und Kiwi mit Rieslingsekt</i>	<i>5,90</i>
<i>Kaiserschmarrn</i>	<i>mit Vanillesauce oder Vanille Eis und Früchten</i>	<i>7,80</i>
<i>Pfirsichbäumchen</i>	<i>Pfirsich in warmer Caramelcreme mit Eis</i>	<i>5,90</i>
<i>Geeister Espresso</i>	<i>Kleine Tasse hausgem. Espressoparfait</i>	<i>2,90</i>
<i>Rostiger Ritter</i>	<i>mit Vanillesauce und Eis</i>	<i>6,90</i>
<i>Heiße Liebe</i>	<i>auf Vanilleeis mit Sahne</i>	<i>5,90</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>mit Gourmeteis</i>	<i>5,90</i>
<i>Schokotraum</i>	<i>Mouse au chocolate an warmer Schokotarte</i>	<i>7,80</i>

## *Zur späteren Stunde* *ab 20 Personen*

<i>Käseauswahl an Trauben vom rustikalen Holzbrett</i>	<i>3,90</i>
<i>Käseteller mit feinem französischem Käse an Feigensenf</i>	<i>6,90</i>

## *Tischdekoration*

<i>Blumengestecke</i>	<i>nach ihrem Wunsch</i>	<i>15,00</i>
<i>Freihand Dekoration</i>	<i>nach Ihrem Wunsch</i>	<i>7,50</i>

## *Kaffee*

<i>verschiedene Kuchen</i>	<i>2,50</i>
<i>verschiedene Torten</i>	<i>3,50</i>
<i>Bei mitgebrachtem Kuchen pro Gedeck</i>	<i>3,50</i>

*Kanne Kaffee beinhaltet 8 Tassen*

*12,50*